




















主食	ごはん	全粥	とろみ粥	ミキサー粥	5分粥	重湯
嚥下調整食分類 2021	4	4	3	2-1	—	
形態の特徴	通常の水分量より多めで炊いたやわらかいご飯	米重量に対し5倍の水分量で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態	全粥にトロミ剤を混ぜ、離水防止を考慮したお粥	全粥をミキサーにかけたもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤を混ぜたもの。	離水・とろみに配慮していない粥	流動食 全粥の上澄み液
外観						
使用するとろみ剤やゲル化剤			トロメリンV	スベラカーゼ		

【嚥下調整食学会分類 2021 とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを目的に、日本摂食 嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

飲料・汁物	当院の汁物・飲料のとろみの程度
嚥下調整食分類 2021	中間のとろみ
とろみ剤の使用量	お茶・水 100ml に対し、とろみ剤が 1.3g
使用するとろみ剤やゲル化剤	トロメリンV

副食	普通食・軟菜食	軟菜食(一口大)	軟菜食(きざみ)	ソフト食	軟菜食(とろみ)	軟菜食(ミキサー)	ゼリー食	嚥下開始食品
嚥下調整食分類 2021	(軟菜食は 4)		—	3	2-2	2-1	1j	0j
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	軟菜食(軟らかく調理したもの)を2cm程度に切ったもの	軟菜食(軟らかく調理したもの)を約5mmに刻んだもの	舌で押しつぶせるかたさ	軟菜食(軟らかく調理したもの)をフードプロセッサーにかけたもの。やわらかい粒を含む不均一なもの。	軟菜食(軟らかく調理したもの)をミキサーにかけたもの。均一でなめらかなもの	均一なゼリーたんぱく質を含む物あり	エンゲリードとほうじ茶ゼリー(セット)
外観主菜								
外観副菜								
加工名称		一口大 2cm程度に切ったもの	きざみ 約5mmに刻んだもの		細かくきざんだものにとろみ	ミキサー		
使用するとろみ剤やゲル化剤				とろみ粥 主菜・副菜・ゼリーの4品	トロメリンV	ミキサー粥 (スベラカーゼ)	ミキサー粥・主菜・ゼリー・ほうじ茶ゼリーの4品	